



Chicons à la crème de poireau

- 6 chicons
- 2 blancs de poireau
- 250g de pommes de terre
- 75 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs, 15 cl de crème fraîche
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

Faire revenir les chicons et les blancs de poireau à feu doux dans du beurre.

Ajouter les pommes de terre coupées en dés, 75 cl de lait et le sel, le poivre et la noix de muscade.

Laisser cuire 45 minutes.

Ajouter les jaunes d'œufs et la crème fraîche.

Laisser épaissir puis parsemer de 2 càs de ciboulette.



Witloof met preiroom

- 6 stronkjes witloof
- 2 preiwitten
- 250 g aardappelen
- 75 cl melk
- 2 eierdooiers
- 15 cl room
- Muskaatnoot
- Zout
- Peper

De witloof en de preiwitten zachtjes in boter opbakken.

De in blokjes gesneden aardappelen, 75 cl melk, de peper, het zout en de nootmuskaat toevoegen en 45 minuten laten bakken.

De eierdooiers en de room erbij doen.

Laten indikken en er vervolgens 2 el bieslook over strooien.